

# Aurore Casanova

オーロール・カサノヴァ Bio



元プロのバレエダンサーの妻と、医療分野で働いていた夫という異色の経歴を持つ夫婦が営むワイナリー。人的介入を抑え、テロワールの表現を突き詰めた2人のワインは世界の星付きレストランで使用されており、今後、ますます注目を集めることは間違い無い。

シャンパーニュ・オーロール・カサノヴァは、元プロのバレエダンサーの妻オーロール・カサノヴァと、医療分野で働いていた夫ジャン・パティスト・ロビネという異色の経歴を持つ夫婦が営むワイナリーである。それぞれシャンパーニュのブドウ栽培に携わる家系にルーツを持ち、オーロールはブドウ栽培家の母とIT技術者の父のもとパリで育った。母はシャンパーニュの畑へ頻繁に通いながらブドウ栽培を続けており、その姿を間近で見て育ったオーロールにとって、シャンパーニュの地は幼少期から身近な存在であった。オーロールは世界的なバレエ団で活躍後、自然豊かなシャンパーニュへの思いが再燃。表現者としての道を今後は「女性醸造家」として歩むことを決意し2011年にシャンパーニュへと帰郷した。夫のジャン・パティストも、ブドウ栽培家の家系に生まれ、シャンパーニュ地方で育ったが、医療分野に進み、カーボン製の義肢装具のデザインなどに携わっていた。

二人は2011年、アヴィーズでのブドウ栽培と醸造の研修で出会い、2013年に家族から受け継いだ畑を基にドメヌを設立。最初の数年間はメルルにあるガレージを間借りし、プレス機などの設備も周囲に借りながら、ワイン造りを開始した。2018年には念願のセラーをマルドウイユに購入。古い蔵であるため、決して煌びやかな設備が整っている訳ではないが、伝統的なバスケット・プレスも1台備え、思い描いたワイン造りを実践できる土台を整えた。夫のジャン・パティストはワイナリー設立前には、アイ村のロジェ・ブイヨンで研修を受け、そこで初めて樽による自然酵母発酵や、馬による耕作、土壌管理の重要性に触れ、大きな感銘を受けたという。さらにオーガニック栽培や醸造のノウハウを深めるため、二人はアンセルム・セロスにも教を乞い、一流の生産者達との交流を通じて、自らの哲学を磨いていった。

二人のフィロソフィーは「地球環境への配慮と人的介入の制限、そして家族から受け継いだ異なる区画の特性を深く理解し、表現すること」。化学物質は使用せず、オーガニック農法を実践し、一部ピオディナミも取り入れる。資源の使用を最小限に抑え、健康な土壌を次世代に引き継ぐことを重要視している。

現在は4.8haの畑を所有し、グラン・クリュのピュイジュー(モンターニュ・ド・ランス)、ル・メニル・シュール・オジェ、オジェ(コート・デ・ブラン)、さらにシャンヴォワジー、エベルネ(ヴァレド・ラ・マルヌ)といった5つの村に26区画が点在する。2023年にはフランスのオーガニック認証であるABマーク(Agriculture Biologique)を取得。ブドウの耐病性を高めるために、ティーや煎じ液の散布、樹液の流れを尊重した剪定、降水量に応じた草生管理、表層のみの耕作を実施している。収穫時は、成熟度の見極めはもちろん、温度管理にも工夫を凝らし、通常使用されるグレーや黒色ではなく、白色の収穫カゴを採用することでブドウの温度上昇を抑えている。実際に濃い色の収穫カゴに入れられたブドウと比較して約2°Cの温度差が確認されており、ブドウのフレッシュさや繊細な風味の維持に努めている。

醸造では、介入を抑えたナチュラルな醸造プロセスを採用しており、区画ごとに压榨・醸造し、軽いデブルパージュ後、各区画のワインを自然酵母で発酵させ、上級キュヴェについてはオーク樽で澱と共に最低11ヶ月間熟成後、ピオディナミのカレンダーに則り、瓶詰やデゴルジュマンを行う。また、生産者間の交流を活かし、ワイナリー開始当初から、ヴァン・クレールの発酵に、セロスやエグリ・ウーリエ、タルランから譲り受けた古樽も使用している。

オーロール・カサノヴァのシャンパーニュはL'assiette Champenoise(ランス\*\*\* )やTim Raue(ベルリン\*\*\* )といった世界の星付きレストランでも採用されており、2023年よりシャルトニー・タイエやアグラパールなど同産地を代表する一流生産者が所属する団体、テール・エ・ヴァン・ド・シャンパーニュの一員にもなっている。2021年にドメヌを訪問したWine Advocateのウィリアム・ケリーは「私が試飲したワインは、繊細な骨格でありながら力強く、凝縮感と緻密さがありながらも軽やかさも保っており、「遊び心がある」と言いたくなるほどだ。この最初の訪問は興味深いもので、今後もカサノヴァの活動を追いつけるのが楽しみだ」と記している。今後、ますます注目を集めることは間違い無いが、年産本数は22,000本程度と非常に限られている。見つけたらぜひ手に入れたい本である。

France



## キュヴェ オーレ N.V. Cuvee Aure

限定 希望小売価格 ¥9,100

- 産地: Champagne
- 品種: シャルドネ45%、ピノ・ノワール45%、ムニエ10%
- 熟成: ステンレスタンク熟成後、瓶熟24~36ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 4g/L

モンターニュ・ド・ランスとヴァレド・ラ・マルヌに広がる複数区画のブドウを使用。熟した洋ナシや白桃の豊かな果実味に、プリオッシュのアクセント。透明感のある柔らかな輪郭を、生き生きとした酸と細やかなミネラルが支えている。



## ピュイジュー レ・プティット・ヴィーニュ シャルドネ N.V. Puisieux Les Petites Vignes Chardonnay

限定 希望小売価格 ¥14,100

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: オーク樽11ヶ月後、瓶熟20ヶ月以上
- 評価: —
- アルコール度数: 13% ●ドサージュ: 0g/L

グラン・クリュ、ピュイジュー内のリュウ・ディ「レ・プティット・ヴィーニュ」に植わる1986年植樹のシャルドネを使用。



## ピュイジュー レ・プティット・ヴィーニュ ピノ・ノワール N.V. Puisieux Les Petites Vignes Pinot Noir

限定 希望小売価格 ¥14,900

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: オーク樽11ヶ月後、瓶熟18ヶ月以上
- 評価: —
- アルコール度数: 13% ●ドサージュ: 0g/L

グラン・クリュ、ピュイジュー内のリュウ・ディ「レ・プティット・ヴィーニュ」に植わるピノ・ノワールを使用。1968~1969年にマサル・セレクトションで植樹された区画。



## ル・メニル・シュール・オジェ ピュイジュー ユニオン N.V. Le Mesnil Sur Oger Puisieux Union

限定 希望小売価格 ¥17,200

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: シャルドネ80%、ピノ・ノワール20%
- 熟成: オーク樽11ヶ月後、瓶熟20ヶ月以上
- 評価: —
- アルコール度数: 13% ●ドサージュ: 2g/L

メニルとピュイジュー、2つのグラン・クリュが融合。メニルのリュウ・ディ「マロ」と、ピュイジューのリュウ・ディ「ローズ・エ・ジュテ」、それぞれの個性が調和し、唯一無二の卓越したシャンパーニュを生み出す。オーロールとジャン・パティストの絆になぞらえた、メゾンの最高傑作。

※他にもアイテム取り揃えております。取り扱い全アイテムは弊社HPをご覧ください。